



# Huitres en gelée d'Entre-deux-Mers

## Et sa crème fouettée au piment d'Espelette



### Recette

Mettre toutes les feuilles de gélatine (1 ½ pour la gelée au vinaigre et 3 pour la gelée à l'Entre-deux-Mers) à tremper dans un bol d'eau froide.

Gelée au vinaigre : Emincez très finement l'échalote. Faites légèrement chauffer les deux vinaigres dans une casserole. Lorsqu'il est chaud y jeter les 1 ½ feuilles de gélatine préalablement essorées. Ajoutez l'échalote hachée et répartissez dans le fond des verrines. Attention ne pas dépasser une cuillerée à soupe de vinaigre par verrine sinon ce serait trop acidulé. Faire prendre (environ 30 minutes)

Pendant ce temps, ouvrez les huitres.

Préparer la gelée à l'Entre-deux-Mers, portez à ébullition le vin et éteignez le feu. Laissez-le légèrement tiédir et y incorporez les 3 feuilles de gélatine ainsi que l'or alimentaire.

Lorsque la gelée au vinaigre est prise, ajoutez 4 huitres par verrines et versez juste pour les recouvrir ; la préparation à l'Entre-deux-Mers. Laissez prendre environ ½ heure.

Pendant ce temps, préparez la crème fouettée : Mettez la crème liquide très froide dans un récipient très froid et fouettez-la à vitesse moyenne. Quand votre crème commence à monter, ajoutez le piment d'Espelette, l'eau des huitres, le citron et quelques grains de fleur de sel tout en continuant de battre. Lorsque la crème est ferme, arrêtez de la travailler au risque de la transformer en beurre.

Lorsque la gelée à l'Entre-deux-Mers est prise, garnir de crème fouettée (à l'aide d'une poche à douille). Si vous n'en avez pas vous pouvez aussi former des quenelles entre deux cuillères que vous déposez sur la préparation.

Saupoudrez légèrement de piment d'Espelette et déposez un petit morceau d'or alimentaire

### *Ingrédients pour 8 verrines :*

32 huitres n°3

#### Gelée de vinaigre à l'échalote

1 échalote  
10 cl de vinaigre de vin  
1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique  
1 ½ feuille de gélatine

#### Gelée à l'entre-deux-mers

25 cl de vin blanc Entre-deux-Mers  
3 feuilles de gélatine  
Facultatif : feuille d'or alimentaire

#### Crème fouettée à l'eau d'huitres et au piment d'Espelette

10 cl de crème fleurette  
L'eau de 3 huitres  
1 cuillerée à café de citron  
½ cuillerée à café de piment d'Espelette  
Quelques grains de fleur de sel